

DOMANDA DI INVENZIONE NUMERO	102021000022409
Data Deposito	27/08/2021
Data Pubblicazione	27/02/2023

Classifiche IPC

Sezione	Classe	Sottoclasse	Gruppo	Sottogruppo
A	21	D	13	36

Sezione	Classe	Sottoclasse	Gruppo	Sottogruppo
A	23	G	9	50

Sezione	Classe	Sottoclasse	Gruppo	Sottogruppo
A	21	D	13	33

Titolo

Alimento dolce realizzato con prodotti tipici Campani

DESCRIZIONE dell'invenzione avente per titolo:

“Alimento dolce realizzato con prodotti tipici Campani”

A nome di Carmine Pastore con domicilio in Foglianise (BN) alla via San Marco n. 8, di nazionalità italiana.

5 La presente invenzione industriale ha per oggetto un alimento dolce realizzato utilizzando prodotti tipici provenienti esclusivamente dalla Regione Campania ed avente la forma del vulcano Vesuvio di Napoli (Fig. 1).

Problematiche legati ai dolciumi:

tra le problematiche legate agli alimenti dolci, storicamente, troviamo proprio la forte 10 presenza di zucchero, caratteristica ed ingrediente quasi fondamentale per la loro realizzazione ma comunque dannoso per l'organismo se assunto in grandi quantità.

Altra problematica legata al “dolce” inteso come alimento è la presenza, molto spesso, del glutine, elemento risaputamente allergenico per i celiaci. Insomma i dolciumi sembrano creare più danni che benefici ai consumatori.

15 Oltre alle problematiche intrinseche al prodotto dolciario ci sono delle questioni collaterali legate ai prodotti di base per la loro realizzazione; molto spesso l'origine storica del prodotto dolciario è “contadina” o comunque di un'economia povera, ma nel corso degli anni sta assumendo sempre più una connotazione industriale, inducendo i produttori all'utilizzo di materie prime facili da reperire ma soprattutto 20 “industrializzate”, in modo da non dover soffrire di carenze durante tutto l'anno e garantire al prodotto un “sapore standard”.

Inoltre è da sottolineare come per la maggior parte dei dolciumi si sia persa la territorialità, basta pensare ai “cannoli Siciliani”, un tempo acquistabili solo in Sicilia mentre oggi sono realizzati in tutto il mondo, in quanto gli alimenti di base sono ormai 25 reperibili ovunque.

Lo scopo principale della presente invenzione industriale è quello di elaborare una “ricetta” per la produzione di un alimento dolce in grado di affrontare le problematiche sopra citate.

Secondo una realizzazione tipica ma non esclusiva la preparazione dell’alimento dolce 5 oggetto della presente domanda di brevetto prevede:

- Una cialda croccante esterna, realizzata con ingredienti senza glutine, fritta o cotta al forno, avente una forma a “tronco di cono” (Fig. 2, particolare “2a”) con la parte superiore che riproduce lo skyline della sommità del Vesuvio (vulcano di Napoli) (Fig. 2, particolare “2c”) e la parte inferiore chiudibile con un pezzo di cialda (Fig. 2, particolare “2b”) elaborato a parte con gli stessi ingredienti del tronco di cono;
- Un ripieno da porre all’interno della cialda composto da:
 - Ricotta di Bufala Campana DoP proveniente da allevamenti selezionati in provincia di Salerno, Caserta, Benevento e Napoli;
 - Mela candita Annurca IGP proveniente da piantagioni delle provincie di Caserta, Benevento e Napoli;
 - Liquore aromatico ad esempio Strega di Alberti prodotto a Benevento
- Granella di nocciola di Giffoni IGP, prodotta nel comune di Giffoni Valle Piana (SA) e comuni limitrofi, e granella di nocciola “Mortarella” prodotta in 15 20 provincia di Avellino;

In una variante di elaborazione del prodotto è possibile aggiungere al ripieno del torrone “croccantino di San Marco dei Cavoti” sbriciolato, prodotto esclusivamente nel comune di San Marco dei Cavoti (BN).

Le quantità dei singoli alimenti di base sarà a discrezione del pasticciere in funzione dei gusti della propria clientela. Le dimensioni dell’alimento dolce realizzato con prodotti tipici Campani oggetto della presente domanda di brevetto saranno tali da ottenere un peso, nella versione classica monoporzione, di circa 150 grammi.

5 Dalla descrizione degli ingredienti si iniziano ad individuare le caratteristiche di novità dell’alimento dolce che ne scaturisce; quindi, in una descrizione indicativa e pertanto non limitativa, di un esempio di realizzazione preferita ma non esclusiva possiamo immaginare un alimento dolce realizzato con prodotti tipici campani avente la forma del vulcano Vesuvio di Napoli con un ripieno ed un’eruzione di ricotta di Bufala
10 Campana IGP condita con canditi di Mela Annurca IGP e liquore aromatico tipo Strega Alberti; la parte superiore del ripieno sarà ricoperta con granella di nocciole di Giffoni IGP e nocciole Mortarella Irpine come raffigurato nella figura 3 (Fig. 3, particolare “3a”).

Tornando agli elementi (alimenti) di base vediamo di seguito le loro caratteristiche
15 organolettiche che, oltre a conferire al “dolce” oggetto della presente domanda di brevetto un aspetto unico ed inconfondibile, rappresentano una piccola rivoluzione dolciaria, si rivolge ad una platea di consumatori ampiissima ed attenta alla qualità ed alla territorialità del prodotto.

La ricotta di Bufala Campana DoP, come le altre ricotte, è un latticino ed è considerato
20 un “sottoprodotto” dell’industria casearia, poco valorizzato e spesso poco remunerativo, quasi da diventare “un problema”; è necessario però sapere che la ricotta di Bufala Campana IGP è per sua natura più dolce rispetto alla ricotta di Mucca o alla ricotta di pecora, per cui nella preparazione del ripieno per il trovato oggetto della presente domanda di brevetto, considerando l’aggiunta della mela Annurca candita IGP e del

liquore aromatico tipo Strega Alberti, non è necessario aggiungere zucchero, per cui l'alimento assume le connotazione di un dolce "light" senza però rinunciare al gusto. Resta inteso che, in una variante di realizzazione dell'alimento dolce oggetto della presente domanda di brevetto è prevista l'aggiunta di zuccheri a piacere. Inoltre la 5 ricotta di Bufala Campana DoP ha un contenuto di Fosforo e Calcio superiore a qualsiasi altra ricotta, per cui consigliabile anche ad un consumatore di età avanzata. L'indotto del prodotto oggetto della presente domanda di brevetto potrebbe assorbire una quantità importante di ricotta di Bufala Campana DoP, per cui potrebbe trasformare un "sottoprodotto" in una materia prima importante contribuendo allo sviluppo dei 10 caseifici Campani. La ricotta di Bufala Campana DoP è naturalmente priva di glutine. L'indicazione geografica protetta "Melannurca Campana" si riferisce ad una delle varietà italiane di melo più apprezzate in assoluto dai consumatori: l'Annurca. Definita la "regina delle mele", infatti, l'Annurca è da sempre conosciuta soprattutto per la spiccatà qualità dei suoi frutti, dalla polpa croccante, compatta, bianca, gradevolmente 15 acidula e succosa, con aroma caratteristico e profumo finissimo. La "Melannurca Campana" IGP rivendica da sempre virtù salutari: altamente nutritiva per l'alto contenuto in vitamine (B1, B2, PP e C) e minerali (potassio, ferro, fosforo, manganese), ricca di fibre, regola le funzioni intestinali, è diuretica, particolarmente adatta ai bambini ed agli anziani, è indicata spesso nelle diete ai malati e in particolare ai 20 diabetici. Anche per l'eccezionale rapporto acidi/zuccheri, le sue qualità organolettiche non trovano riscontro in altre varietà di mele. La "Melannurca Campana" IGP è presente in Campania da almeno due millenni. La sua raffigurazione nei dipinti rinvenuti negli scavi di Ercolano e in particolare nella Casa dei Cervi, testimonia l'antichissimo legame dell'Annurca con il mondo romano e la Campania felix in particolare. D'altro canto la

mela Annurca Campana IGP non è molto conosciuta a livello nazionale ed internazionale, l'utilizzo nell'alimento dolce oggetto della presente domanda di brevetto può rappresentare un'opportunità commerciale per i produttori per far varcare alla "Melannurca Campana" i confini regionali. La mela Annurca Campana IGP, come

5 tutta la frutta, è priva di glutine.

Per arricchire il sapore della ricotta di Bufala Campana DoP è stato preso in considerazione, in un esempio non esclusivo di realizzazione, un liquore aromatico simbolo della città di Benevento, il liquore Strega prodotto dalla ditta Alberti di Benevento. Il Liquore Strega è tra i più famosi liquori italiani, unico e inconfondibile

10 per il suo sapore, grazie all'esclusivo uso di ingredienti naturali. Il processo produttivo inizia con la molitura di circa 70 erbe e spezie, caratterizzate da particolari proprietà aromatiche, importate da tutto il mondo e selezionate con grande maestria. Tra esse possiamo citare: la cannella di Ceylon, l'Iride Fiorentino, il ginepro dell'Appennino italiano, la menta del Sannio, che cresce spontaneamente lungo i fiumi della regione. Il

15 suo caratteristico colore giallo deriva dall'aggiunta del prezioso zafferano al distillato di erbe aromatiche. Il liquore Strega, viene stagionato per un lungo periodo in tini di rovere al fine di assimilare un'ampiezza espressiva ed eleganza del bouquet quale espressione di tanti aromi differenti originando un liquore ottenuto per distillazione della componente aromatico, dalla gradazione alcolica di 40% vol. E' solo dopo il

20 completamento di questa stagionatura che il liquore viene imbottigliato e distribuito in tutto il mondo. I processi di purificazione sono tali da escludere la presenza di glutine che si considera inferiore a 20mg/kg, quindi inferiore a quanto stabilito dall'Associazione Italiana Celiachia (AIC).

Il paesaggio di ampie zone delle Campania è fortemente caratterizzato dalla coltivazione del nocciolo, coltura di antichissimo insediamento e di solida tradizione. Una varietà tipica della Campania è la “**Mortarella**”, caratterizzata da un frutto medio-piccolo, subcilindrico e compresso lateralmente. Il guscio della nocciola “Mortarella” è 5 abbastanza sottile, di colore marrone chiaro, con lievi striature di colore più intenso e leggermente schiacciato nella parte inferiore. Il seme è molto aromatico, consistente, di colore bianco-avorio di ottimo sapore. La “Mortarella” è coltivata in quasi tutte le aree corilicole campane (ad eccezione del Giffonese) per le sue pregevoli caratteristiche di idoneità alla trasformazione». Le principali aree dove questo prelibato prodotto naturale 10 nasce e cresce nelle migliori condizioni è sono quelle che si trovano in provincia di Avellino.

Mentre per la Nocciola Giffonese IGP la coltura è concentrata in 12 comuni (Acerno, Calvanico, Castiglione del Genovesi, Giffoni Valle Piana, Giffoni Sei Casali, Montecorvino Rovella, Olevano sul Tusciano, San Cipriano Picentino, S. Mango 15 Piemonte, Montecorvino Pugliano, Fisciano, Baronissi) ed occupa una superficie di circa 3000 ettari sui circa 3.300 complessivi della provincia di Salerno. Questa zona è oggetto del marchio collettivo nocciola di Giffoni riconosciuto dalla CEE con l’Indicazione Geografica Protetta. Questa nocciola, costituita dalla cultivar Nocciola di Giffoni IGP, per le sue caratteristiche organolettiche e morfologiche (uniformità della 20 forma e facilità di pelatura), è particolarmente pregiata ed adatta alla trasformazione; tanto che le industrie la utilizzano come materia prima per le linee di alta pasticceria dove utilizzano le nocciole intere. Nelle nocciole non vi è presenza di glutine.

Per il ripieno, nella variante con torrone “Croccantino di San Marco dei Cavoti” sbriciolato, viene utilizzata l’omonima specialità. Protetto dalle vette dell’Appennino, nel

cuore autentico del Sannio, si trova l'antico borgo di San Marco dei Cavoti (BN) famoso nel mondo per la produzione di un dolce veramente unico il celebre torrone noto a tutti col nome di “Croccantino di San Marco dei Cavoti”. Per conoscere le origini di questa straordinaria eccellenza bisogna fare un salto indietro nel tempo di oltre cento 5 anni, quando un intraprendente giovane del luogo, Innocenzo Borrillo, decise di recarsi a Napoli per apprendere l'arte dolciaria dello svizzero Luigi Caflisch, fondatore della famosa pasticceria nata nella metà dell'800. Rientrato dopo alcuni anni nel suo paese, Innocenzo creò un laboratorio artigianale che vantava una grande e invitante scelta di dolci; tra questi, la creazione che ebbe maggiore successo fu il “*Bacio*”, 10 successivamente chiamato “Croccantino di San Marco dei Cavoti”: una piccola e gustosa barretta composta di mandorle, nocciole, miele e bianco d'uovo e originariamente ricoperta di naspro, una glassa a base di acqua e zucchero.

Numerosi maestri pasticceri, da allora, cominciarono a elaborare nuove varianti, come quella del maestro Giuseppe Serio, che pensò bene di sostituire il naspro con 15 del cioccolato fondente; una scelta rivelatasi vincente e ancora molto apprezzata. Nel comune di San Marco dei Cavoti sono nati, nel tempo, diversi laboratori specializzati che testimoniano la grande fantasia e la voglia di sperimentare dei moderni maestri pasticceri, pur sempre nel rispetto della tradizione. Oggi, le vetrine dei negozi mostrano torroncini dai gusti più variegati, capaci di deliziare sia la vista che il 20 palato. Un risultato che nasce dall'impegno e dalla passione che “*occhi e mani esperte*” mettono in ogni fase della lavorazione, a partire da un'attenta selezione delle materie prime. Anche il torroncino “croccantino di San Marco dei Cavoti” è senza glutine.

Per la cialda, nella composizione di base, che potrebbe essere fritta o cotta al forno, è previsto l'utilizzo di farine senza glutine. Ovviamente è prevista anche una variante più classica realizzata con farine tradizionali contenente glutine.

Ovviamente l'alimento dolce realizzato con prodotti tipici Campani oggetto della 5 presente domanda di brevetto è producibile con sistemi industriali, rispettando comunque la territorialità delle materie prime, ed è proprio su quest'ultimo aspetto che si fonda lo spunto di novità del prodotto.

Dalla descrizione sin qui enunciata è evidente sia l'unicità del prodotto nel suo complesso (territorialità, ingredienti e forma) sia la risoluzione di una serie di 10 problematiche relative alla produzione ed al consumo di alimenti dolci.

Firma del richiedente

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Antonino Scattolon".

Rivendicazioni

1. Alimento dolce realizzato con prodotti tipici campani (Fig. 1), caratterizzato dal fatto che un esempio di realizzazione standard comprende:
 - Una cialda a forma di tronco di cono (Fig. 2, particolare “2a”) chiusa alla base con ulteriore pezzo di cialda (Fig. 2, particolare “2b”);
 - Un ripieno da porre all’interno della cialda composto da:
 - i. Ricotta di Bufala Campana DoP;
 - ii. Mela candita Annurca IGP;
 - iii. Liquore aromatico ad esempio Strega di Alberti;
 - iv. Granella di nocciola di Giffoni IGP, e granella di nocciola “Mortarella”.
5. Alimento dolce realizzato con prodotti tipici campani (Fig. 1), secondo la rivendicazione 1, caratterizzato dal fatto che la parte superiore del tronco di cono (Fig. 2, particolare “2c”) riproduce lo skyline della sommità del vulcano Vesuvio di Napoli.
10. Alimento dolce realizzato con prodotti tipici campani (Fig. 1), secondo la rivendicazione 1, caratterizzato dal fatto che la cialda del tronco di cono (Fig. 2, particolare “2a”) e della chiusura di base (Fig. 2, particolare “2b”) è realizzata con ingredienti senza glutine.
15. Alimento dolce realizzato con prodotti tipici campani (Fig. 1), secondo la rivendicazione 1, caratterizzato dal fatto che il ripieno è realizzato con ricotta di Bufala Campana DoP proveniente da allevamenti selezionati nelle provincie di Salerno, Caserta, Benevento e Napoli.
20. Alimento dolce realizzato con prodotti tipici campani (Fig. 1), secondo la rivendicazione precedente, caratterizzato dal fatto che in una preparazione
- 25.

tipica del ripieno, alla ricotta di Bufala Campana DoP non viene aggiunto zucchero.

6. Alimento dolce realizzato con prodotti tipici campani (Fig. 1), secondo la rivendicazione 1, caratterizzato dal fatto che la mela candita prevista nel ripieno è della varietà Annurca IGP proveniente da piantagioni delle provincie di Caserta, Benevento e Napoli.
7. Alimento dolce realizzato con prodotti tipici campani (Fig. 1), secondo la rivendicazione 1, caratterizzato dal fatto che la granella di nocciola utilizzata per la copertura (Fig. 3, particolare “3”) sono della varietà “nocciola di Giffoni IGP” prodotta nel comune di Giffoni Valle Piana (SA) e comuni limitrofi e “Mortarella” prodotta nella provincia di Avellino.
8. Alimento dolce realizzato con prodotti tipici campani (Fig. 1), caratterizzato dal fatto che, in una variante di realizzazione, è aggiunta al ripieno una certa quantità di torrone “croccantino di San Marco dei Cavoti” sbriciolato, prodotto esclusivamente nel comune di San Marco dei Cavoti in provincia di Benevento.
9. Alimento dolce realizzato con prodotti tipici campani (Fig. 1), secondo la rivendicazione 4, caratterizzato dal fatto che, in una variante di realizzazione, nel ripieno con ricotta di Bufala Campana DoP non sono previsti zuccheri aggiunti.

15
20
Firma del richiedente

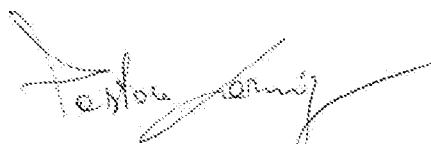
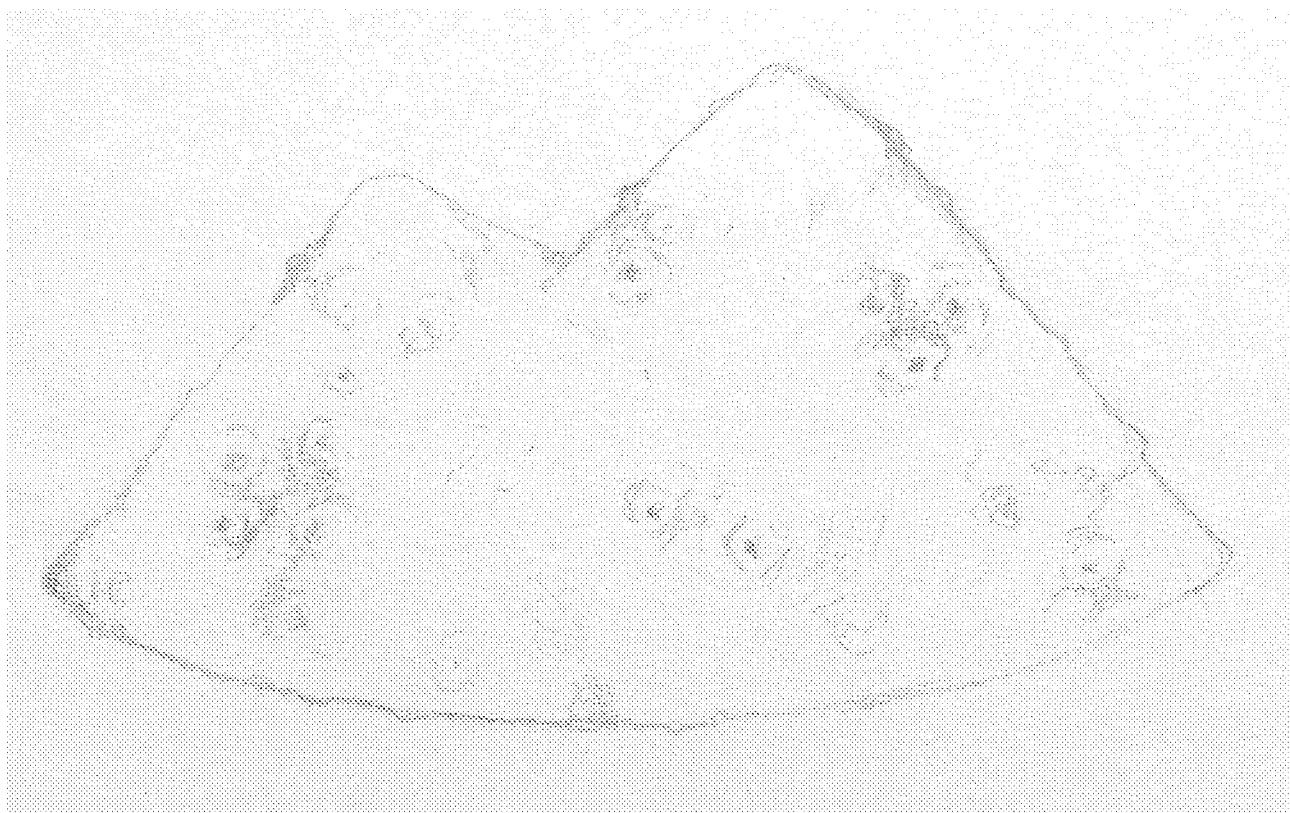
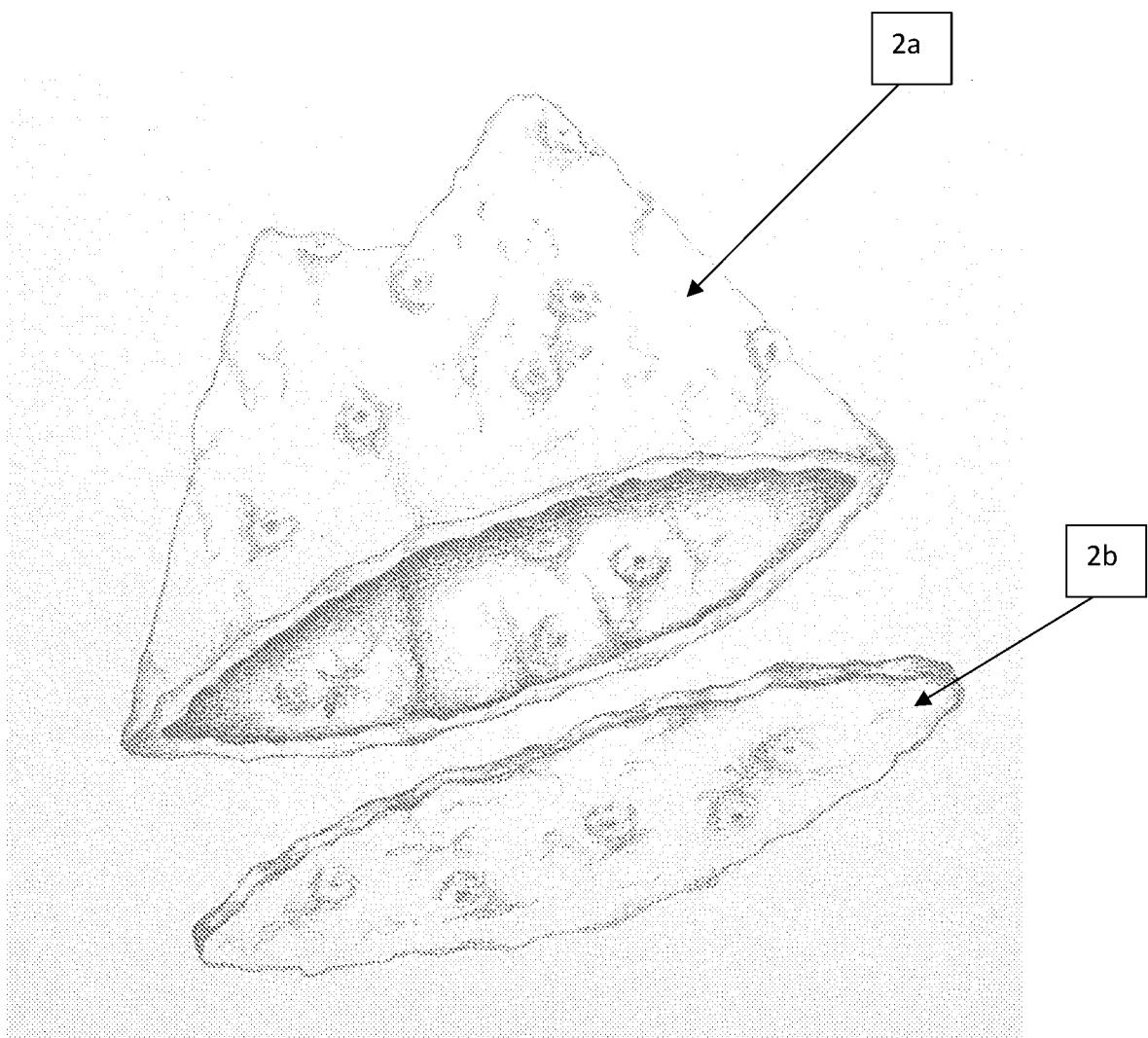


Fig. 1



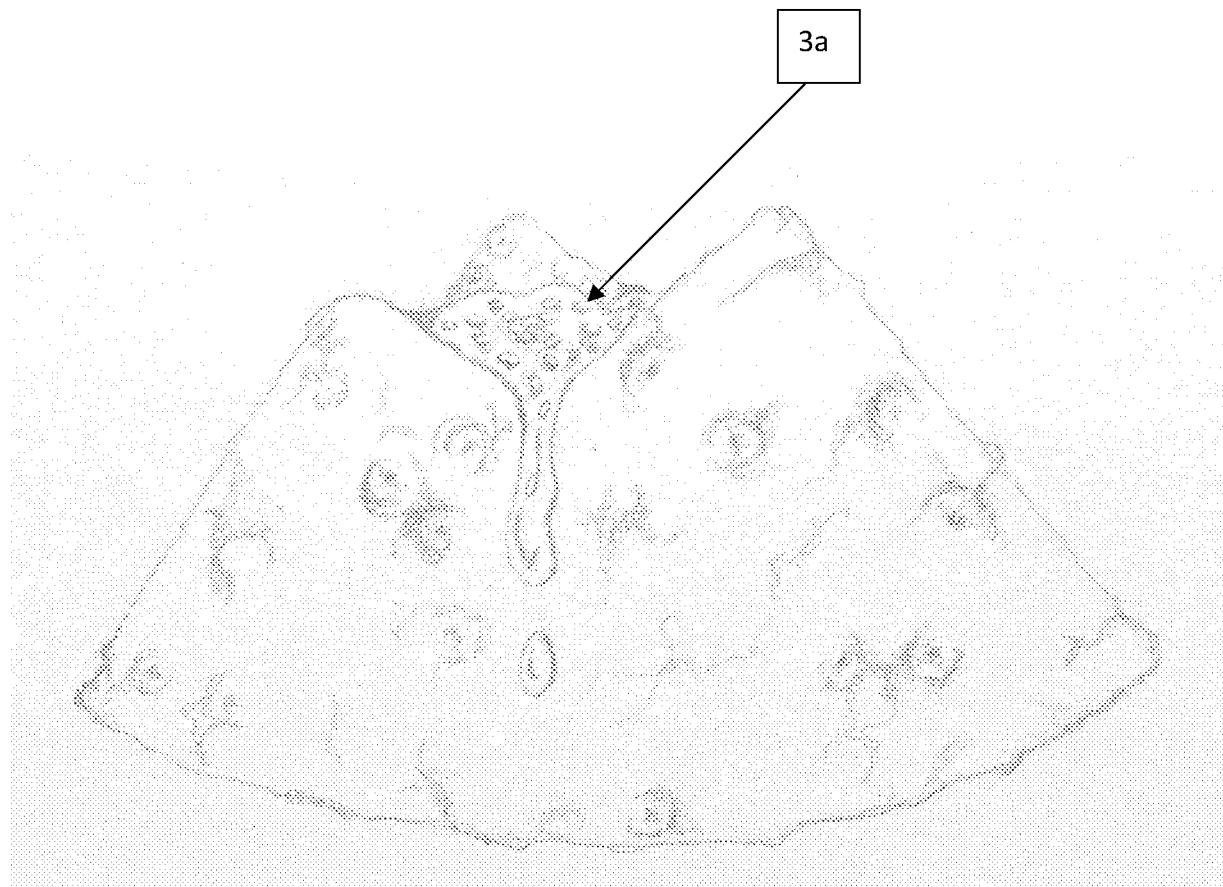
3D surface
model

Fig. 2



Teeth mainly

Fig. 3



John Wiley